

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan primer manusia, yang harus terpenuhi demi kelangsungan kehidupannya. Makanan yang dikonsumsi tidak hanya memuaskan atau mengenyangkan saja tetapi makanan yang dikonsumsi harus dapat menyehatkan. Salah satu makanan yang menyehatkan yaitu daging.

Daging merupakan makanan yang mengandung protein. Protein sangat dibutuhkan oleh tubuh sebagai pengganti sel yang rusak dan membantu dalam metabolisme tubuh. Seiring dengan kemajuan zaman banyak perusahaan yang mengolah makanan yang berbahan dasar daging agar mendapatkan cita rasa yang berbeda. Salah satu daging yang sering diolah menjadi makanan siap saji yaitu daging sapi dan daging ayam yang diolah menjadi bakso, sosis, *nugget*, *ham*, dan rolade.

Salah satu makanan yang terkenal hasil dari olahan daging yaitu sosis. Sosis merupakan hasil olahan daging sapi ataupun daging ayam yang telah dicampurkan dengan bahan dan bumbu tertentu, yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat. Sosis termasuk ke dalam makanan siap saji, dalam arti untuk menikmati sosis bisa digoreng terlebih dahulu ataupun langsung dimakan tergantung jenis sosisnya.

Banyaknya konsumen yang mengonsumsi sosis mendorong produsen sosis meningkatkan hasil produksinya. Menurut Nur dan Suryani (2012:2) dikarenakan daging mudah rusak, para produsen menambahkan

bahan tambahan pangan dalam bentuk pengawet agar struktur daging tersebut tidak mudah rusak dan mengurangi resiko kerugian.

Menurut Buckle dalam Husni, Samah dan Ariati (2007:2) pengawet yang sering digunakan dalam pengawetan daging yaitu garam-garam nitrat dan nitrit, selain digunakan untuk mencegah pertumbuhan mikroba pada daging, garam-garam nitrat dan nitrit dapat mempertahankan warna daging tersebut.

Penggunaan pengawet nitrit diperbolehkan tetapi harus diperhatikan jumlah pemakaiannya dalam makanan agar tidak melampaui batas dan mengganggu kesehatan. Batas penggunaan bahan pengawet ini diatur dalam Permenkes RI No. 1168/Menkes/Per/X/1999 tentang bahan tambahan makanan, yaitu batas maksimum penggunaan pengawet nitrit dalam daging olahan yaitu sebesar 125mg/Kg (Nur dan Suryani, 2012:2).

Dalam kemasan, biasanya tidak dicantumkan kadar pengawet nitrit yang digunakan dalam sosis tersebut. Sehingga masyarakat sebagai konsumen tidak akan mengetahui kadar pengawet nitrit dalam makanan tersebut, apakah kadar pengawet nitrit yang digunakan berada di bawah atau di atas 125mg/Kg. Maka penulis melakukan analisis pengawet nitrit pada sosis khususnya sosis yang beredar di Kota Bandung dengan pengujian secara kualitatif dan kuantitatif.

Hasil penelitian di laboratorium akan diaplikasikan dalam pembelajaran kimia melalui pembuatan lembar kerja praktikum berbasis

*scientific* yang bisa digunakan sebagai panduan dalam melakukan praktikum kimia.

Berdasarkan latar belakang di atas, telah dilakukan penelitian analisis pengawet nitrit dalam sosis yang beredar di Bandung pada tahun 2014 dan pembuatan lembar kerja praktikum yang bisa digunakan dalam pembelajaran kimia yang berjudul “Analisis Pengawet Nitrit dalam Sosis yang Beredar di Bandung pada Tahun 2014 (Penelitian Kimia Terapan untuk Pengembangan Format Lembar Kerja Pembelajaran Kimia)”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang, permasalahan dalam penelitian ini:

1. Bagaimana hasil analisis pengawet nitrit dalam sosis yang beredar di Kota Bandung pada tahun 2014?
2. Bagaimana karakteristik lembar kerja berdasarkan hasil penelitian analisis pengawet nitrit dalam sosis yang beredar di Kota Bandung pada tahun 2014?
3. Bagaimana hasil uji kelayakan terhadap lembar kerja analisis pengawet nitrit dalam sosis yang beredar di Kota Bandung pada tahun 2014?

## **C. Tujuan Penelitian**

Dalam penelitian ini bertujuan untuk:

1. Menganalisis pengawet nitrit dalam sosis yang beredar di Kota Bandung pada tahun 2014.

2. Mendeskripsikan karakteristik lembar kerja berdasarkan hasil penelitian analisis pengawet nitrit dalam sosis yang beredar di Kota Bandung pada tahun 2014.
3. Mendeskripsikan hasil uji kelayakan terhadap lembar kerja analisis pengawet nitrit dalam sosis yang beredar di Kota Bandung pada tahun 2014.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini ialah :

1. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai kandungan pengawet nitrit yang digunakan dalam sosis di Kota Bandung pada tahun 2014
2. Memberikan informasi kepada pendidik dan peserta didik mengenai lembar kerja analisis pengawet nitrit dalam sosis yang bisa digunakan sebagai rujukan dalam melaksanakan pembelajaran kimia.